



Turkse Iskender kebab

Een beroemd gerecht uit Bursa: dun gesneden gekruid lamsvlees op krokante stukjes pita, overgoten met tomatensaus, een lepel Griekse yoghurt en gesmolten muntboter. Reich en troostend.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
25'	20'	4	Wereldkeuken

Ingrediënten

- 600 gr lamsvlees, in heel dunne reepjes
- 3 el olijfolie
- 2 teentjes knoflook, geperst
- 1 kl komijnpoeder
- 1 kl paprikapoeder
- 0,5 kl gedroogde oregano
- 2 pitabroden
- 400 gr passata (gezeefde tomaten)

1 el tomatenpuree
300 gr Griekse yoghurt
60 gr boter
1 kl gedroogde munt
zout en peper naar smaak
een handvol verse peterselie, grof gehakt

Bereidingswijze

- 1.** Meng het lamsvlees met de olijfolie, geperste knoflook, komijnpoeder, paprikapoeder, oregano, zout en peper. Dek af en laat minstens 2 uur marineren in de koelkast.
- 2.** Verwarm de passata met de tomatenpuree in een kleine steelpan op middelhoog vuur. Kruid met zout en peper en laat 10 minuten zachtjes pruttelen tot een gladde, licht ingedikte saus. Houd warm.
- 3.** Verhit een grillpan of bakpan op hoog vuur. Bak het gemarineerde lamsvlees in porties, zodat de pan niet te vol staat, tot het vlees goudbruin en gaar is. Zet apart en houd warm.
- 4.** Snijd de pitabroden in grove blokjes van ongeveer 3 cm. Rooster ze in een droge pan of onder de ovengrill tot ze krokant en licht goudbruin zijn.
- 5.** Verdeel de krokante pitablokjes over diepe borden of een grote serveerschaal.
- 6.** Schep het gebakken lamsvlees gelijkmatig over de pitablokjes.
- 7.** Lepel de warme tomatensaus royaal over het vlees en de pita.
- 8.** Smelt de boter in een klein pannetje op middelhoog vuur. Voeg de gedroogde munt toe en laat de boter verder smelten tot ze lichtbruin en geurig is. Haal meteen van het vuur.
- 9.** Leg een royale lepel Griekse yoghurt naast of op het vlees en overgiet het geheel met de warme muntboter.
- 10.** Bestrooi met de verse peterselie en serveer onmiddellijk.

Tip

Laat het vlees zo dun mogelijk snijden, liefst met een scherp mes terwijl het vlees licht bevroren is. Zo krijgt u de typisch fijne reepjes die kenmerkend zijn voor Iskender kebab. Bak het vlees altijd in kleine porties zodat het bakt in plaats van stoft.

Lekker met

Serveer met extra Griekse yoghurt en een frisse komkommersalade.

Dranktip

Een glas gekoelde ayran (Turkse karnemelk) past traditioneel perfect bij dit gerecht. Als alcoholisch alternatief kiest u voor een lichte rode wijn zoals een jonge Shiraz.

Ontdek meer recepten op kookpot.be